

CSOKIS HERNYÓ GÁBOR A HÁZI PÉK



A tészta összetétele

- Gábor a Házi Pék Finompékáru liszt: 500g (alternatíva: BL55 Finomliszt)
- Friss élesztő: 25g, vagy szárított: 7g
- Só: 5g
- Cukor: 67g
- Tojás: 1db
- Vaj/Margarin: 60g
- Reszelt narancshéj: 20g (1db közepes narancs héja)
- Fahéj: ízlés szerint
- Tej: 140ml
- Narancslé: 100ml

A töltelék anyagok

- Nutella: 100-150g, ízlés szerint
- Tört, sütésálló tejcsokoládé: kb. 200g

Szükséges még 1db tojás a kenéshez, valamint jégcukor a szóráshoz!

Az elkészítés menete

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Tészta osztása 6 × 160g-os darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése
4. Pihentetés: 15 perc
5. Töltelékek előkészítése
6. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
7. Kelesztés: 35-50 perc
8. A felületük lekenése felvert tojással, megszórásuk jégcukorral
9. Sütés: 180C°-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, és az adott hőfokon 20-25 perc alatt készre sütni.

A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!



<https://gaborahazipek.hu/>